SHARP

電子レンジ

形名

RE-T31（アール イー ティー） 家庭用

取扱説明書

―お料理ガイド―

もくじ

ページ

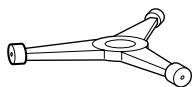
取扱説明編

料理編

さっそく作れるレンジメニュー

付属品

※紛失や破損したときは、お買いあげの販売店へお申しつけください。(有料)

回転ローラー

庫内の回転軸穴に差し込み電子レンジ皿を載せます。

電子レンジ皿(ガラス)

回転ローラーに載せて使います。
落とすと割れます。
ご注意ください。

取扱説明書(お料理ガイド)
保証書 (パッキングケースに貼付)

お買いあげいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書（お料理ガイド）をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
ご使用の前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。
この取扱説明書は、保証書とともに、いつでも見ることができる所に必ず保管してください。

加熱のしくみとコツ

より上手に使っていただくためにぜひ、お読みください。

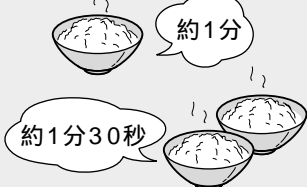
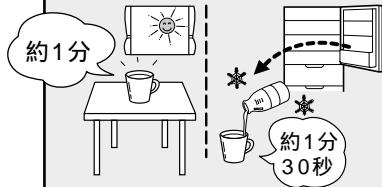
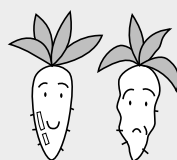
電波で加熱します

電波が食品の水の分子に振動を与え、その摩擦で加熱されます。
(外側と内側をほぼ同時に加熱)

電波の性質

加熱時間

食品の分量が2倍になると加熱時間の目安は、2倍弱になります。
加熱前の食品の温度や、食品の種類や鮮度によっても加熱時間が変わります。
※このお料理ガイドの設定時間、出力は目安です。様子を見ながらおこなってください。

食品の分量が違う

加熱前の食品温度が違う

鮮度が違う

電波を通すもの 通さないもの

加熱時に使う容器によっては、電波を通さないために食品が加熱されない場合もあります。金属は、電波を反射し、火花を出すおそれがありますのでご注意ください。(使える容器・使えない容器・10ページ)

加熱されます

加熱されません

自動加熱キーについて

センサー自動

あたため
スタート

押す

あたため・スタートキーで加熱をすると

食品があたたまって、蒸気(湯気)がたくさん出てくると加熱が終了するしくみになっています。

だから

- ラップを器にしっかりかぶせると、蒸気が外に出にくくなり、加熱のしすぎになりますので軽くかぶせます。
- 飲み物のあたためには、熱くなりすぎます。
  1牛乳キーや2お酒キーを使ってください。

※加熱を控えめにしたいときなどは、加熱時間を合わせて加熱するレンジ強/弱キーをお使いください。

他の自動加熱キー

生ものの解凍をするときに

牛乳やコーヒーをあたためるときに

お酒のかんをするときに

野菜をゆでるときに

上手にお使いいただくためにそれぞれの使いかたのコツとポイントをよくお読みください。

安全上のご注意

電子レンジを安全にお使いいただくために

■ 加熱時間は、ひかえめに

- 飲み物は、加熱しすぎると加熱後、取り出すときに、突然沸騰して飛び散り(突沸)、やけどをすることがあります。加熱時間の目安は、19ページを参照してください。
- 食品は、加熱しすぎると発煙・発火することが、あります。

■ お手入れは、加熱終了後や汚れに気付いたらこまめに 24～25ページ

- 電源プラグを抜き、本体や付属品が冷めてから、こまめにお手入れをおこなってください。
- 庫内底面に付着した食品カスは、発煙・発火することがあります。

■ 据え付け部の壁面汚れや変色が気になる場合

- 排気口からの油煙や熱風で壁面が汚れたり、変色したりするおそれがあります。
  壁面とのすき間は十分にあけるか、あらかじめアルミホイルを壁面に貼ると、汚れを防止できます。

※シャープホームページでもお知らせしています。
http://www.sharp.co.jp
「お問い合わせ」→「くらしのアドバイス」
→「電子レンジ」

この取扱説明書および商品には、安全にお使いいただくために、いろいろな表示をしています。その表示を無視して、誤った取り扱いをすることによって生じる内容を、次のように区分しています。
内容をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

⚠ 危険
人が死亡または重傷を負うおそれが高い内容を示しています。

⚠ 警告
人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。

⚠ 注意
人がけがをしたり財産に損害を受けるおそれがある内容を示しています。

図記号の意味

してはいけないことを表しています。

分解や修理改造の禁止を表しています。

しなければならないことを表しています。

必ず差込プラグをコンセントから抜くことを表しています。

必ずアースをすることを表しています。

触れてはいけないことを表しています。

····安全上のご注意

⚠ 危険

● **吸排気口や穴などに、ピンや針金などの金属物や異物を入れない**
感電・けがや故障の原因になります。

● **自分で絶対に分解・修理・改造をしない**
感電・火災・けがの原因になります。

異物が入った場合や修理は、お買いあげの販売店、またはシャープお客様ご相談窓口にご相談ください。 27ページ

⚠ 警告

● **定格15A(アンペア)以上・交流100Vのコンセントを単独で使う**

他の器具と併用した分岐コンセント(延長コード)を使うと、異常発熱し、発火や感電することがあります。

● **電源プラグの刃や、刃の取付面に付着したほこりは、拭き取る**
発火の原因になります。

● **お手入れのときは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、冷めてからおこなう**
また、濡れた手で抜き差ししない
感電・やけど・けがをすることがあります。

● **定格周波数以外では使わない**
火災・感電の原因となりますので、転居する際に注意してください。
26ページ

● **傷んだコードや電源プラグ･コンセントの差し込みがゆるいときは、使わない**
感電・ショートによる発火の原因になります。また、電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。

● **熱に弱いものを近付けない**

たたみ・じゅうたん・テーブルクロスなどの敷物の上に置いたり、カーテンなどの燃えやすいものや、スプレー缶を近付けないでください。引火や破裂したり、敷物などは、変形・変色・反りの原因になります。

● **子供だけで使わせたり、幼児の手の届く所で使わない**

感電・やけど・けがをすることがあります。

● **電源コード・プラグを傷付けたり、変形させたりしない**

加工する、高温部(排気口)に近付ける、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、束ねる、重い物をのせる、挟み込むなどをすると、電源コードが破損し、火災・感電・ショートの原因になります。

● **アースを確実に取り付ける**

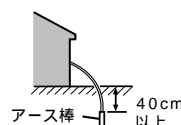
故障や漏電のときに、感電するおそれがあります。

- 取り付けは、販売店または最寄りの電気工事店にご相談ください。

アース端子付きコンセントがある場合

アース線先端の皮をむき、アース端子に確実に固定します。

アース端子付きコンセントがない場合

湿気のある場所に打ち込みます。
アース棒(別売り)をご使用ください。

ガス管や水道管、電話や避雷針のアース線には絶対に接続しないでください。

水気や湿気の多い所に設置する場合は、お買いあげの販売店または、電気工事店に依頼して、必ず アース工事(D種接地工事) をしてください。

湿気の多い場所
- 飲食店の厨房。
- 土間・コンクリート床。
- 酒・しょうゆなどの醸造、貯蔵所。

水気のある場所
アースとともに漏電しゃ断器も設置してください。
- 八百屋・魚屋の洗い場など、水を扱う所・水滴の飛び散る所。
- 地下室のように結露が起きやすい所。

- 設定場所の変更や、ご転居の際には必ず再度アースの取り付けをおこなってください。

⚠ 注 意

必ず、「使える容器・使えない容器」をご覧ください。 10ページ

加熱によって使えないものがあります。

お料理するとき

● **食品や飲み物などを加熱しすぎない**

禁止

- 発煙・発火のおそれがありますので、様子を見ながら加熱します。
  - **少量のもの**
    (あんまん・パン・やきいもなど)
  - **油が付いたもの**
    (バター付きトースト･フライものなど)
- 飲み物は取り出すときに突然沸騰して飛び散り(突沸)、やけどをすることがあります。広口の容器に入れ、加熱前にスプーンなどでかき混ぜます。加熱時間の目安は、19ページ を参照してください。
  - **油脂分の多いもの**
    (牛乳・生クリームなど)
  - お酒・コーヒーなど

加熱しすぎたときは、そのまま20秒ほど庫内で冷ましてから取り出してください。
また、容器については 10ページ を参照してください。

● **金属容器やアルミホイルなどを使用してレンジ加熱しない**

禁止

内側がアルミホイルの容器(レトルト食品など)・金串・アルミケース・アルミキャップ・アルミテープを加熱しない。
火花が出て本体を傷めたりします。

※特殊な加熱方法でアルミホイルなどを使用します。この取扱説明書で記載している使いかたであれば、使用できます。

● **鮮度保持剤(脱酸素剤)を入れたまま加熱しない**

禁止

発火することがあります。

● **びん・密封容器の栓やふたをはずす**

必ず実施

容器が破裂して、やけどやけがをすることがあります。

● **乳幼児のミルクなどのあたためは仕上がり温度を確認する**

必ず実施

やけどをすることがあります。

● **膜(いかなど)や殻付き(クリなど)のものは、切れ目や割れ目を入れる**

必ず実施

殻が破裂して、やけどやけがをすることがあります。

● **ラップをはずすときは、注意する**

必ず実施

蒸気が一気に出るので、ゆっくりはずしてください。やけどをすることがあります。

● **卵は、割りほぐしてから加熱する**

必ず実施

ゆで卵(殻付き・殻なし)のあたためもしないでください。
破裂してやけどやけがをすることがあります。

● **ドアやとってに無理な力を加えない**

禁止

本体が倒れて、けがをしたり、電波漏れの原因になります。

● **水のかかる所や火気の近くで使わない**

禁止

感電・漏電することがあります。

● **庫内やドアに物をぶつけたり、ドアに物を挟んだまま使わない**

禁止

電波漏れによる障害が起こることがあります。

● **電子レンジ皿(ガラス)に衝撃を加えたり、急冷したり、使用中のドアにも水をかけない**

禁止

割れるおそれがあります。

● **電源プラグを抜くときは、電源コードを持って引き抜かない**

断線やスパークして、発火することがあります。

● **調理以外に使わない**

過熱・異常動作して、発火することがあります。庫内を収納庫として使わないでください。また、カラ(食品なし)の状態で加熱しないでください。

● **本体の上に物を置かない、また冷蔵庫の天面に本体を置かない**

過熱して焦げたり、天面が変形や変色することがあります。

● **庫内やドアに油･食品カス･煮汁を付けたままで放置したり､加熱したりしない**

禁止

発火・発煙したり、さびることがあります。付着した場合は、冷めてから、必ず、拭き取ってください。

● **使用中や加熱後しばらくは、庫内・ドアやその周辺に触れない**

食品や付属品の出し入れは、乾いたミトンなどをご使用ください。

● **電子レンジが転倒・落下した場合は、外部に損傷がなくても使用せず、点検を依頼する**

感電や電波漏れすることがあります。(落下を防ぐ、転倒防止金具「品番RK-TB1」別売)

● **長期間使用しないときは、電源プラグを抜く**

絶縁劣化などで感電や漏電･火災の原因になります。

● **庫内の食品が燃えだしたときは、ドアを開けない**

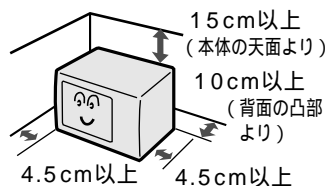
ドアを開けると酸素が入り、勢いよく燃えます。

- **次の処置をしてください。**
  1. **ドアを閉めたまま､とりけしキーを押す。**
  2. **電源プラグを抜く。**
  3. **本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ。**
- **鎮火しない場合は、水か消火器で消火する。**
- **そのまま使用せず、必ず販売店に点検を依頼してください。**

● **壁との間をあける**
(吸気口・排気口をふさがない) 8 ページ

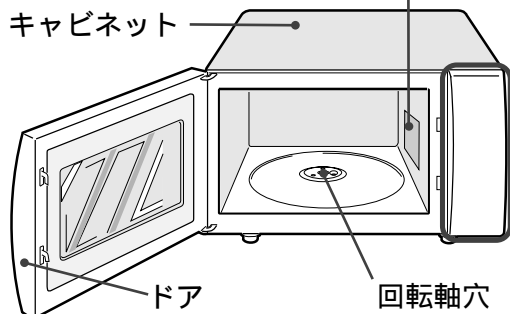
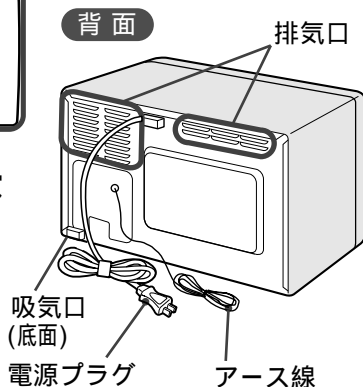
過熱して発火や故障することがあります。

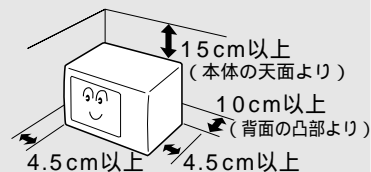
■ 壁が汚れたり、排気熱で窓ガラスが割れるおそれがあります。
窓ガラスがある場合は、排気口と20cm以上離す。
(温度差によって割れる場合があります)
また、**熱に弱い家具やコンセントのある壁面に排気口が向い合うときは、熱変形するおそれがあるため遠ざけてください。**

15cm以上 (本体の天面より)
10cm以上 (背面の凸部より)
4.5cm以上
4.5cm以上

上記の記載寸法を離しても調理中の油や湯気が混じり、排気口付近の壁が汚れたりすることがあります。壁の汚れが気になる場合は、壁面にアルミホイルなどを貼ると、汚れを防ぐことができます。
製品本体には貼らない

■ **まわりを密閉した状態にしない**
新鮮な空気で吸排気が十分にできるように、天面・後面・両側面に開放空間を設ける。製品のまわりにすきまがあっても、5面で囲まれているところに設置しない。

お願い **テレビ、ラジオから3m以上離す**
雑音や画像が乱れる原因になります。

各部の紹介

ドアの前面には、傷防止のため透明色の保護フィルムを貼っています。
必ずはがしてお使いください。

製品をすえつけるときは

必ず、排気口や吸気口の回りに空間を開け、密閉した状態にしないでください。

詳しくは、安全上のご注意7ページをお読みください。

操作部

SHARP
解凍
強弱
g
センサー自動
あたため
スタート

表示部
加熱の進行・残り時間などを表示します。

仕上り調節キー
自動加熱の仕上がりを調節するときに使います。

自動加熱キー (2ページ)

- 加熱時間を合わせずに加熱するときに
- 解凍 キー以外は、押すとすぐにスタートします。

あたため・スタート キー
自動のあたためスタートや自動加熱／手動加熱のスタートキーとして使います。

解凍 キー
食品の重さを合わせて使います。

1牛乳 キー
杯数を合わせて使います。

2お酒 キー
本数・杯数を合わせて使います。

3ゆで野菜 キー
野菜をゆでるときに使います。

手動加熱キー

レンジ強/弱 キー
加熱時間を合わせて加熱するときに使います。

時間・重さ合わせ キー
手動加熱の加熱時間合わせや 解凍 キーで食品の重さを合わせるキーとして使います。

とりけし キー
操作をやり直すときに使います。

レンジ 強／弱
10分
1分 100g
10秒 10g
とりけし
解凍
1 牛乳
MILK
2 お酒
3 ゆで野菜

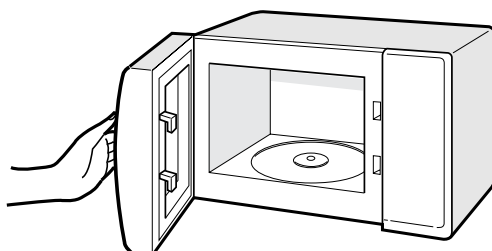
※機種により操作部のデザイン等が多少異なることがあります。

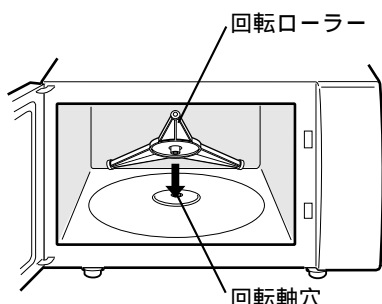
ご使用前の準備

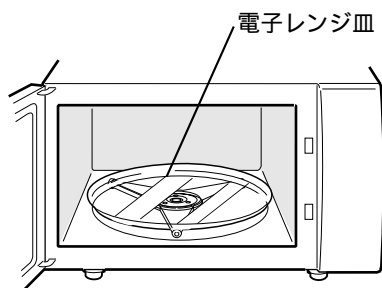
電源オートオフ機能 (省エネ設計)

- **ドアを開けると電源が入ります。**「0」表示点灯
  ドアを閉めると3分後に電源が切れます。「0」表示消灯
  ※ドアを開けていたり、「0」表示以外のときは、電源は切れません。

■まずはじめに

1 庫内の付属梱包品をすべて取り出す

庫内の付属梱包品を取り出した状態

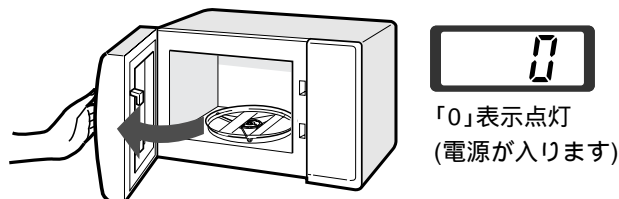
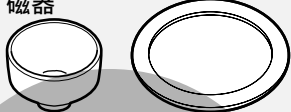
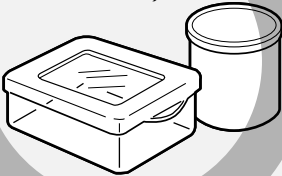
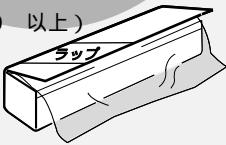
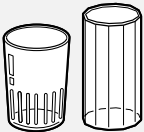
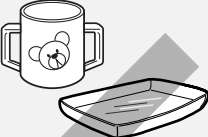
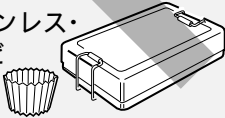
2 回転ローラーをセットする

回転ローラーの中心を回転軸穴に差し込みます。

3 電子レンジ皿をセットする

回転ローラーの上に電子レンジ皿をセットします。

4 ドアを閉めて電源プラグを差し込む

(**表示部には何も表示しません**)

5 ドアを開ける

「0」表示点灯
(電源が入ります)

- **加熱終了後のお知らせ音について**
  加熱終了後、ドアを開けずに放置しておくと、食品の取り出し忘れのお知らせ音が鳴ります。
  (1分ごとに5回まで鳴り、その後電源が切れます)

- **加熱中にドアを開けて加熱を一時停止させたときは**
  ドアを閉めて、スタート キーまたは、スタート時に押したキーを押すと再スタートします。

使える容器・使えない容器

「使える」でご紹介しているものでも使いかたによっては、使用できない場合があります。
それぞれの表示や説明をよくお読みのうえ正しくお使いください。

	容器	説明
使える	**耐熱性ガラス容器**	※ただし、急熱、急冷すると割れることがあります。
使える	**陶器・磁器**	※ただし、急熱、急冷すると割れることがあります。 ※色絵やひび・金銀模様のある器は、傷めたり、火花が出るので使えません。
使える	**耐熱性プラスチック容器** (耐熱温度140℃以上)	※ただし、砂糖や油分の多い料理は、高温になり、変形したり、溶けたりするので使えません。 ※時間をかけすぎると変形や溶けることがあります。 ※本体は耐熱性であってもフタは熱に弱いものがあるのでご注意ください。
使える	**ラップ** (耐熱温度140℃以上)	※ただし、油分の多い料理などは高温になり溶けるため、使えません。
使えない	**耐熱性のないガラス容器**	※ただし、カットのないもので、油や砂糖を使わない1～2分以内の加熱に使えます。
使えない	**発泡トレーなどの熱に弱いプラスチック容器**	● スチロール・ポリエチレン・メラミン(幼児用食器など)・フェノール・ユリアなどは溶けたり焦げたりして使えません。
使えない	**漆器・紙・木竹製品**	● 漆器は塗りがはげたり、ひび割れたりして使えません。紙・木・竹製品も焦げたり燃えたりして使えません。
使えない	**アルミ・ステンレス・ホーローなどの金属容器**	● 火花が出るので小さなアルミケースも使えません。
使えない	**アルミホイル**	※ただし、この取扱説明書で記載している使いかたでは、使えます。(お酒のあたため、解凍など)

失敗しない使いかた

レトルト食品や缶詰は、移しかえる

アルミなど金属製の容器では、容器の中があたたまらず、火花が出て本体を傷めたりします。

小さく切った根菜などの少量加熱はさける

にんじんや冷凍ミックスベジタブルの少量加熱は、火花が出て、ラップが溶けたりすることがあります。 加熱しすぎると発煙・発火の恐れがあります。

金串などの金属物は使わない

火花が飛んだり、やけどや故障の原因となります。
お酒のあたためや解凍でアルミホイルなどを使用することがありますが、この取扱説明書の記載どおりにお使いください。

自動加熱のとき

庫内に水をこぼさない

食品以外に水分があるとセンサーが正しくはたらきません。

加熱中は、ドアの開閉に注意してください

何度も途中で開けたりすると上手に仕上がりません。どうしても開けて様子を見たいときは、すばやくおこない、スタート時に押したキーを押すと再び加熱を開始します。(スタート後、電子レンジ皿が1回転する間は、開けないでください)
停電で中断してしまったときは、加熱早見表を参考に レンジ強/弱 キーで様子を見ながら加熱してください。

同じ食品を自動加熱キーで続けて加熱しない

加熱のしすぎになります。もう少し加熱したい場合は、手動加熱で様子を見ながら加熱してください。

この本に記載の内容をお守りください

各自動加熱キーの「コツとポイント」をよくお読みいただき、分量やラップの有無などをお守りください。(12～16ページ参照)

自動 あたためキー（ごはんやおかずをあたためる）

※まず、コツとポイント をよくお読みください。

1 食品を庫内に入れて、ドアを閉める

2 あたため キーを押す

センサー自動

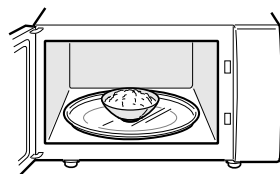
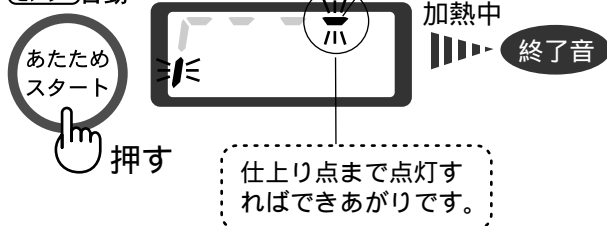
あたため スタート

押す

仕上り点

加熱中

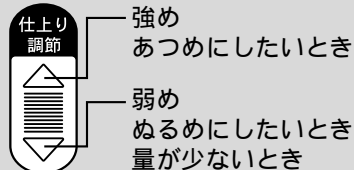
終了音

仕上り点まで点灯すればできあがりです。

● 加熱途中でかき混ぜるときは
とりけし キーを押さずにドアを開けて、加熱を一時停止させ、作業が終われば 、あたため キーを押します。

● **仕上りを調節したいときは**
あたためキーを押した直後にキーを押す(電子レンジ皿が1回転する間に)

仕上り調節

強め
あつめにしたいとき

弱め
ぬるめにしたいとき
量が少ないとき

- **キーを押すと「強」または、「弱」を表示します。**
- **「△」を押したときは、仕上り点まで点灯したあと残り時間を表示します。**
- **食品に応じて仕上り調節キーを押すものがあります。(加熱早見表・18ページ)**

コツとポイント

- **陶磁器、耐熱性の容器に入れて(載せて)加熱します。**
- **量が多いときは2つに分けます。**
  より上手に仕上がります。
- **飲み物のあたためは、1牛乳 キー・2お酒 キーを使います。**(14ページ参照)

ラップをするもの

しっとり仕上げたい場合に
(煮もの、汁もの、蒸しもの、調理済冷凍食品全般など)

※ラップは、ゆとりをもたせてかぶせます。
加熱終了後は、すぐにはずします。
（食品・容器の変形の原因）

ラップをしないもの

水分をとばしぎみにしたい場合に
(ごはんもの、揚げもの、焼きもの、いためものなど)

お願い 次のような食品のあたためは、レンジ強/弱 キーを使い、様子を見ながら加熱します。
※ただし、加熱しすぎると焦げて煙が出ることがあります。

パン類のあたため
- 皿にのせ、フタをせずに様子を見ながら加熱。
- 時間がたつと固くなるので食べる 直前に。
  (ロールパン2個(1個40g)のとき **レンジ強**で**約20秒**)

乾燥したもの、水分の少ないもの
(干もの、落花生など)、**パセリ、青じそなどの乾燥**
- 加熱しすぎると焦げて煙が出ることがあります。

その他あんまん、肉まん、まんじゅう 茶わん蒸しなどのあたため
- 18ページの加熱早見表をご覧ください。

必ず実施

- **パック入りのものは容器に移す。**(パックが破裂するおそれあり)
- **金串や金粉・銀粉付きの食器・アルミなどの金属容器は使えません。**
  (火花が飛び、故障の原因)
- **できあがり後、容器が熱くなることがあります。やけどに注意してください。**

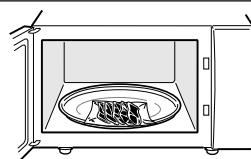
禁止

発泡トレーは、使えません

自動 解凍キー（生ものを解凍する）

※まず、コツとポイント をよくお読みください。

1 食品を庫内に入れて、ドアを閉める

- **食品の置きかた**
  食品は、電子レンジ皿の手前寄りにおきます。

2 解凍 キーを押す

「g」が点滅します

3 グラム合わせをする（200gのとき）

4 スタートする

加熱中

- スタート後、電子レンジ皿が1回転すると残り時間を表示します。

- **仕上りを調節したいときは**
  解凍キーを押した直後にキーを押す
  (電子レンジ皿が1回転する間に)

- **キーを押すと「強」または、「弱」を表示します。**
- **食品に応じて仕上り調節キーを押すものがあります。(加熱早見表・19ページ)**

コツとポイント

生のまま冷凍しておいた魚や肉の中心がまだ少し凍っている半解凍状態に仕上げます。肉汁の流出が少なくうまみを逃しません。

禁止 **発泡トレーは、使えません**

- **冷凍保存の際につつんであったラップを電子レンジ皿(ガラス)の上に広げて解凍します。**
- **一度にできる分量は、10～500gまで。**
- **解凍する直前まで冷凍室に入れておいた食品を使います。**
  溶けかけているときは、様子を見ながら**レンジ弱**で解凍します。
- **食品は、同じ種類・大きさにそろえましょう。**
  変色や煮えを防ぐために身の細い部分や薄い部分には、アルミホイルを巻きます。

必ず実施 **アルミホイルを使うときは、庫内壁面やドアに触れないようにしてください。** (火花が出ることがあり、危険です)

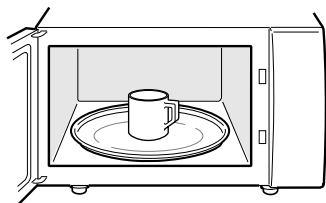
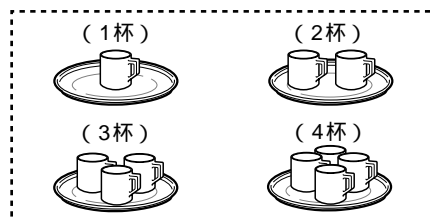
メモ

上手に解凍するための ホームフリージング(冷凍)のコツ

- **バランなどの飾りや敷きもの・調味料入りの小袋は取り除きます**
- 材料は新鮮なものを薄く、平たく整えて。
- 1回分（200～300g)ずつに分け、ブロック肉以外は極端に薄くならないよう3cm以内に厚みをそろえて。
- 必ず、空気を抜き、ラップなどで密封を。
- 野菜は、かためにゆでて水分をよくきってから。
  ※ゆでた野菜の解凍は、あたためキーで加熱します。
  スタート直後(丸皿が1回転する間)**に仕上り調節の△(強め)を押す。**

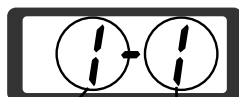
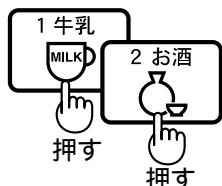
自動 1牛乳キー・2お酒キー（飲み物ををあたためる）

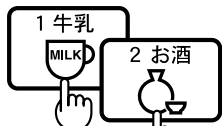
※まず、コツとポイント をよくお読みください。

1 食品を庫内に入れて、ドアを閉める

●飲み物の置きかた

1杯のときは、電子レンジ皿の中央に、
2杯以上は、同一円周上に置きます。

2 1牛乳 キーまたは、2お酒 キーを押す(加熱がスタートします)

1本(杯)設定のとき

「1」は牛乳
「2」はお酒
を示します。

本数を示します。1〜4本(杯)迄を表示します

2〜4本(杯)設定のとき
- 電子レンジ皿が1回転する間に本数の数だけキーを押します。

- **仕上りを調節したいときは 1牛乳キーまたは、2お酒キーを押した直後にキーを押す。**
  (電子レンジ皿が1回転する間に)

強め
- あつめにしたいとき
- 1杯(本)あたりの量が多いとき
- 加熱前の基準温度より低いとき
  (右ページ参照)

弱め
- ぬるめにしたいとき
- 1杯(本)あたりの量が少ないとき
- 加熱前の基準温度より高いとき
  (右ページ参照)

- **キーを押すと「強」または、「弱」を表示します。**

加熱中

- スタート後、電子レンジ皿が1回転すると残り時間を表示します。

コツとポイント

- フタやラップはしません。
- 一度にできる分量は、標準分量1～4杯(本)まで。（下表参照）
- 容器は、標準分量(下記)を入れて8分目ぐらいになるものを使います。
- 加熱前、加熱後も必ずかき混ぜます。
- 加熱前の温度によっては、仕上り調節キーを押してください。

mL＝cc

	牛　乳（コーヒー）	酒
標準分量	200mL （コーヒーは150mL）	180mL
加熱前の基準温度	冷蔵保存…約8℃	常温保存 …約20℃
容　　器		アルミホイル
	●コップは、低めの広口容器を使う。 ●酒をとっくりに入れて、くびれているところより量が上にくるときは、アルミホイルを巻く。	

標準分量よりもかなり少ないときは、**レンジ強/弱 キー**を使い、様子を見ながらあたためてください。
※手動でするときは、「加熱早見表」をご覧ください。(19ページ参照)

必ず実施

- **牛乳ビンのまま加熱するとふき出します。必ず、カップに移し替えてください。**
- **酒のかんでアルミホイルを使うときは、庫内壁面やドアに触れないようにしてください。**(火花が出ることがあり、危険です）

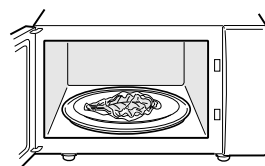
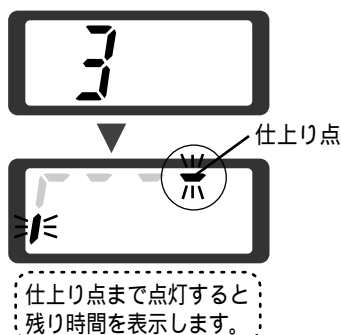
自動 3 ゆで野菜キー（野菜をゆでる）

※まず、コツとポイント をよくお読みください。

1 食品を庫内に入れて、ドアを閉める

2 3ゆで野菜 キーを押す

押す

仕上り点まで点灯すると残り時間を表示します。

- **仕上りを調節したいときは**
  3ゆで野菜キーを押した直後にキーを押す
  (電子レンジ皿が1回転する間に)

強め
やわらかめにしたいとき
弱め
葉菜・花果菜のとき
かためにしたいとき

- **キーを押すと「強」または、「弱」を表示します。**
- **食品に応じて仕上り調節キーを押すものがあります。(加熱早見表・19ページ)**

コツとポイント

葉菜・花果菜は仕上り調節キーで「弱」にしてください

- **陶磁器、耐熱性の容器に入れて(載せて)加熱します。**
- **必ずラップかフタをします。**
  葉菜類はラップに包み、葉と茎を交互に重ねます。
- **量が多いときは同量ずつ、2つに分けて**(300g以上)
- **材料の大きさはそろえて**
- **水気を残して加熱**
  食品の乾燥や脱水を防ぎます。
- **容器に入れるときは、重ならないようにします。**
  (にんじん、小さいものは、かまいません)
- **アクの強い野菜は、加熱前や後にアクぬきを**
- **分量に適した容器を使う。**
  容器が大きすぎると、表面が乾く場合があります。

小さく切ったにんじんや冷凍ミックスベジタブルの少量加熱(100g以下)は、火花が出てラップが溶けたりすることがあります。大きめの容器に野菜が浸るぐらいの水を入れ、フタをしてレンジ強で加熱してください。
※にんじん50g（水50mL）レンジ強で約2分30秒
加熱しすぎると（とくに少量の根菜の場合）発煙・発火の恐れがあります。

根菜（じゃがいもなど）

※丸ごとのとき加熱後ラップをしたまま蒸らし、熱いうちに皮をむく。

丸ごとゆでるとき

切ってゆでるとき

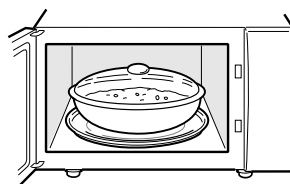
葉菜（ほうれん草など）

1 太い根には十文字の切りこみを

2 葉と茎を交互に重ねてラップする

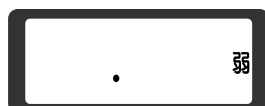
3 加熱後、アク抜きと色止めのためにすぐ水に取る

手動 レンジ強／弱キー（加熱時間を合わせて加熱する）

1 食品を庫内に入れて、ドアを閉める

2 レンジ強／弱 キーを押す

(1回押しでレンジ強、2回押しでレンジ弱になり、以後くりかえします)

レンジ強(550W)のとき

レンジ弱(250W相当)のとき

3 加熱時間を合わせる(5分のとき)

最大加熱時間

レンジ強	20分
レンジ弱	99分50秒

4 スタートする

加熱早見表（自動加熱キーまたは、手動加熱キーを使うとき）

あたためるとき

mL＝cc

メニュー名		ラップの有無	あたため キーでするとき 分量 弱め・強めの記載があれば、スタート直後に仕上り調節キーを押します。	手動でするときは レンジ強(550W)で 分量/目安時間	コツ
常温もの・冷蔵もの	肉まん あんまん	有	(自動で加熱しないでください)	1個（110g）／約1分	底の紙を取ってサッと水にくぐらせ、1個ずつゆったりとラップに包む。 ※あんまんは、あんが先に熱くなるのでひかえめに加熱する。
	まんじゅう	無	(自動で加熱しないでください)	1個（65g）／20～40秒	※あんが熱くなるので、ひかえめに加熱する。
	汁もの(みそ汁)	有	弱め 1～4杯（約600mL）	1杯（150mL）／約1分30秒	加熱後、かき混ぜる。
	やきとり	無	3～8本	6本（150g）／約1分	照りを出すため、あらかじめたれをぬる。
	ピラフ･焼めし	無	強め 約100～250g	1人分（250g）／約2分	加熱後、混ぜる。
	ごはん	無	1～4杯（約600g）	1杯（150g）／約1分	固めのときは､水をふりかける。
	カレー･シチュー	有	約200～400g	1人分（200g）／約2分30秒	加熱後、かき混ぜる。
	天ぷら･フライ	無	約100～400g	1人分（200g）／約1分	※いかは、はじけることがあるのでひかえめに。
	煮もの	有	弱め 約100～400g	1人分（200g）／約2分	――
	ハンバーグ	無	1～4個（約360g）	1個（90g）／約1分	――
	焼きそば スパゲッティ	無	約100～200g	1人分（200g）／約1分10秒	パサついているときは、サラダ油かバターを少し混ぜる。加熱後､混ぜる。
	茶わん蒸し	無	(自動で加熱しないでください)	1個／約3分 レンジ弱(250W)で	――
調理済冷凍食品	肉まん あんまん	有	(自動で加熱しないでください)	1個（110g）／約1分30秒	底の紙を取ってサッと水にくぐらせ、1個ずつゆったりとラップに包む。 ※あんまんは、あんが先に熱くなるのでひかえめに加熱する。
	まんじゅう	有	(自動で加熱しないでください)	1個（65g）／40秒～1分	※あんが熱くなるので、ひかえめに加熱する。
	ピラフ・焼きめし	有	強め 約100～250g	1人分（250g）／約5分30秒	あらかじめよくほぐしておく。
	ミックスベジタブル	有	強め 約100～300g	約100ｇ／約3分30秒	※少量加熱は火花が出ることがありますのでさけてください。
	里いも･かぼちゃ	有	約100～500g	約500ｇ／約10分30秒	――
	ごはん	有	強め 約100～600g	1杯（150g）／約3分30秒	――
	カレー・シチュー	有	強め 約100～200g	1人分（200g）／約5分30秒	加熱後、かき混ぜる。
	ハンバーグ	有	強め 1～4個（約360g）	1個（90g）／約2分30秒	加熱後、ラップをしたまま2～3分蒸らす。
	しゅうまい	有	強め 1～15個(約230g)	15個（230g）／約5分20秒	両面に水を振りかける。

野菜をゆでるとき（必ずラップかフタをする）

素材名		3 ゆで野菜 キーを使うとき	手動でするときは、レンジ強(550W)で	コツ
		分量 弱めの記載があれば、スタート直後に仕上り調節キーを押します。	分量/目安時間	
根菜	じゃがいも さつまいも	約100～1000g	150g/約3～4分	丸ごとのときは、加熱後ラップをしたまま蒸らし、熱いうちに皮をむく。
根菜	にんじん	約100～400g	200g/約7分	用途に合わせて切り、あらかじめひたひたの水(1カップ)を加えておく。
根菜	だいこん	約100～1000g	200g/約5分	大きさをそろえる。
葉菜／花果菜	ほうれん草	弱め 約100～400g	200g/約2分30秒	太い根に十文字の切り込みを入れて葉と茎を交互に重ねる
葉菜／花果菜	キャベツ・白菜	弱め 約100～400g	200g/約3分	太い芯はあらかじめそいでおく。
葉菜／花果菜	カリフラワー ブロッコリー	弱め 約100～400g	200g/約2分30秒	小房に分け、あらかじめ食塩水につけてアク抜きをする。
葉菜／花果菜	グリーンアスパラガス	弱め 約100～400g	200g/約3分	根元のかたい皮を取り、あらかじめ軽く塩でもんでおく。
葉菜／花果菜	かぼちゃ	弱め 約100～400g	400g/約8分	大きさをそろえる。

生ものを解凍するとき（食品は、電子レンジ皿の手前寄りにおく）

素材名	解凍 キーを使うとき	手動でするときは、レンジ弱(250W)で	コツ
	分量 弱め・強めの記載があれば、スタート直後に仕上り調節キーを押します。	分量/目安時間	
まぐろ(赤身)・いか・えび・魚	弱め 約10～500g	200g/約1分30秒	一尾魚は、尾の細い部分にアルミホイルを巻く。
薄切り肉・とり肉・ひき肉	約10～500g	200g/約2分	骨つきとり肉は、足の細い部分にアルミホイルを巻く。
かたまり肉	強め 約10～500g	200g/約2分20秒	大きさをそろえる。

飲み物をあたためるとき（ラップやフタは、しない）

食品名	使うキー	分量	手動でするときは、レンジ強(550W)で
			分量/目安時間
牛乳	1 牛乳	1杯(200mL)	200mL(冷蔵)約1分40秒
コーヒー	1 牛乳	1杯(150mL)	150mL(常温)約1分30秒
お酒	2 お酒	1杯(180mL)	180mL(常温)約1分

さっそく作れるレンジメニュー

レンジ 強／弱 で加熱します。

※掲載の料理写真は調理後、盛りつけたものです。
※材料や加熱時間は一応の目安です。
　お好みに応じていろいろ工夫しながら、お料理をお楽しみください。
※計量…1カップ＝200mL、大さじ1＝15mL、小さじ1＝5mL。※1mL=1ccです。

赤 飯

カロリー1人分　約340kcal

材料(4人分)	mL=cc
• あずき	50g
• あずきのゆで汁	320mL
• もち米	2カップ(340g)

1 あずきをゆでる
なべにあずきとたっぷりの水を入れ、火にかける。沸とうしたら、1度ゆで汁を捨てる。再び3カップの水を加えて沸とうさせ弱火にして皮が破れないようにゆでる。

2 ゆで汁をさます
1をあずきとゆで汁に分ける。あずきは、塩少量をまぶしておく。ゆで汁は、玉じゃくしですくいながら空気にさらすときれいな色になる。

3 もち米をゆで汁につける
大きめの耐熱容器に洗ったもち米と**2**のゆで汁320mL(たりないときは水を加える)を入れ、約1時間つける。

4 炊く
3にあずきを加えてラップをする。**レンジ強**で**約10分**に合わせて加熱する。加熱後､取り出してかき混ぜラップをして**レンジ強**で**約7分**に合わせて加熱する。
加熱後､軽く混ぜて乾いたふきんをかけ､約10分蒸らす。

アレンジメニュー

山菜おこわ

洗ったもち米2カップ(340g)と水300mLを大きめの耐熱容器に入れ、約1時間つけておく。水気をきった山菜の水煮(120g)、薄口しょうゆ(大さじ1/2)、塩(少量)を加えて赤飯と同じようにして加熱する。ただし､加熱時間は**レンジ強**で**約11分**加熱後、かき混ぜ､続けて**約8分**加熱する。

かぼちゃの煮もの

カロリー1人分　約130kcal

	材料(4人分)	mL=cc
	• かぼちゃ	600g
Ⓐ	だし汁	140mL
Ⓐ	砂糖	大さじ3
Ⓐ	みりん、酒	各大さじ2
Ⓐ	しょうゆ	大さじ1
Ⓐ	塩	小さじ1/3

1 かぼちゃの下ごしらえ
かぼちゃは、3～4cm角に切り、ところどころ皮をけずり取る。

2 加熱する
大きめの耐熱容器に**1**とⒶを入れ、ラップをする。**レンジ強**で**約15分**に合わせて加熱する。途中、1～2度取り出して混ぜ、ラップをして加熱する。

いり卵

カロリー1人分　約90kcal

材料(1人分)
- 卵 ……………………… 1個
- Ⓐ 牛乳 ………………… 大さじ1
- Ⓐ 塩、こしょう ………… 各少々

1 加熱する
耐熱性のコップに卵を割り入れてほぐし、Ⓐを加える。フタをせずに**レンジ強**で**40秒～1分**に合わせて加熱する。途中、1度取り出してかき混ぜる。加熱後、かき混ぜてほぐす。

⚠ 注 意

- **卵は割りほぐしてから加熱する**
- **ゆで卵は作らない、あたためなおしもしない**
(殻が破裂してやけどやケガの恐れあり)

必ず実施

ベーコン巻き

カロリー1人分　約200kcal

材料(4人分)
- ベーコン(半分に切る)…… 4枚
- ウインナー ……………… 8本

1 ベーコンで巻いて加熱する
ウインナーをベーコンで巻いてつまようじでとめ、耐熱性の皿に並べる。フタをせずに**レンジ強**で**約2分30秒**に合わせて加熱する。

※お好みでえび、ししとう、えのきだけなどを巻いてもよいでしょう。

かんたん湯豆腐

カロリー1人分　約90kcal

材料(1人分)　mL=cc
- だし昆布 ……………… 4cm角
- 絹ごし豆腐 …… 1/2丁(150g)
- 水 ……………………… 150mL
- 青ねぎ(小口切り)、けずりぶし、しょうゆ ……………… 各適量

1 加熱する
耐熱容器に昆布を敷いて、4等分に切った豆腐をのせ、静かに水を注ぎ、ラップをする。**レンジ強**で**約3分**に合わせて加熱する。
加熱後青ねぎ、けずりぶし、しょうゆをかける。

レンジクレープ

カロリー1枚　約110kcal

材料(8枚分)	mL=cc
Ⓐ 薄力粉	70g
Ⓐ ベーキングパウダー	小さじ1/2
• 砂糖	40g
• 卵	M1個
• 牛乳	70mL
• バニラエッセンス	少々
• バター	40g

1 材料を混ぜる
Ⓐは合わせてふるい、砂糖を加えてよくかき混ぜ、溶いた卵と牛乳を加えてなめらかになるまで混ぜ合わせ、バニラエッセンスを加える。

2 溶かしバターを加える
耐熱容器にバターを入れ、ラップをして、**レンジ強**で**約40秒**に合わせて、かたまりがなくなるまで加熱する。加熱後、**1**に加えて混ぜる。

3 加熱する
直径20cmくらいの皿にラップをたるまないようにピンと張り、その上に**2**の生地大さじ2を皿いっぱいに丸くのばす。
レンジ強で**40秒〜1分**に合わせて加熱する。
加熱後、ラップからはがす。残りの生地も同様にする。

いちごジャム

カロリー全量　約490kcal

材料(でき上がり量　約280g分)	
• いちご(ヘタを取ったもの)	1パック(300g)
• レモン汁	1/2個分
• 砂糖	100g

1 材料を加熱する
大きめの耐熱容器に全材料を入れる。
フタをせずに**レンジ強**で、**約10分**に合わせて加熱する。取り出してアクをすくい、かき混ぜ、もう一度**レンジ強**で**約10分**に合わせて加熱する。そのまま冷ますと全体がかたまってジャム状に仕上がる。

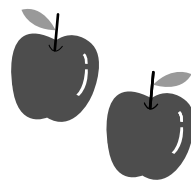
※つぶのないジャムにしたいときは、熱いうちに裏ごしします。

りんごジャム

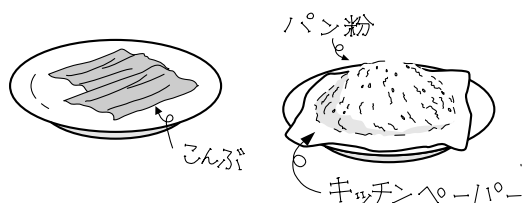
カロリー全量　約500kcal

材料(でき上がり量　約280g分)	
• りんご(紅玉など酸味のある種類)	1個(正味230g)
• レモン汁	1/2個分
• 砂糖	100g

1 りんご準備
りんごは4つ割りにして、皮と芯を取り、塩水につけて水気をきり、すりおろす。

2 加熱する
大きめの耐熱容器にレモン汁と、**1**、砂糖を入れて、フタをせずに**レンジ強**で**10〜12分**に合わせて加熱する。

電子レンジのアイデア活用法

※必ず、レンジ強/弱 キーを使います。

だしがらのじゃこや、かたくなったパンの再利用

だしを取ったあとのじゃこや昆布を耐熱性の皿に広げて加熱。あとはミキサーにかけて、ヘルシーなふりかけに。かたくなったパンもミキサーにかけてキッチンペーパーを敷いた皿に広げて加熱すればパン粉に変身。

- だしがら２０g
  レンジ強で**約4分**
- 食パン½枚(３０g)
  レンジ強で**2〜3分**

豆腐の水きり

1丁を半分に切り、乾いたふきんかキッチンペーパーでそれぞれ包み、耐熱性の皿にのせて加熱。

- 豆腐1丁(３００g)
  レンジ弱で**約5分**

にんにくの臭み抜き

薄皮だけにして耐熱性の皿にのせて加熱。

- にんにく(ひとかけ)
  レンジ強で**約20秒**

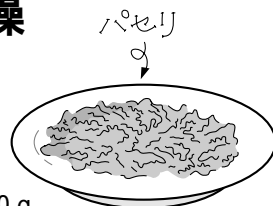
バターやチョコレートなどをやわらかくする

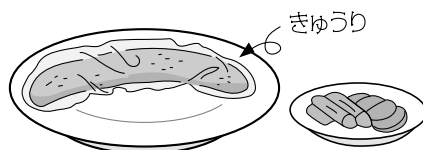
小さな耐熱容器で手軽にスピーディーに。

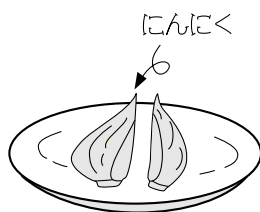
- バター５０g(１㎝角に切る)
  レンジ弱で**約40秒**
- チョコレート５０g
  レンジ弱で**3〜4分**
- はちみつ１００g
  レンジ弱で**１〜2分**

※いずれも、質や固さにより加熱時間が異なります。途中混ぜながら様子を見て加熱してください。

パセリなどの乾燥

パセリは水気を充分にふきとり、耐熱性の皿いっぱいに広げて加熱。

- パセリ(葉の部分のみ)３０g
  レンジ弱で**約15分、**途中１度取り出して混ぜる。加熱後、すぐに手で粉状にほぐす。

スピード漬けもの

きゅうりやなすなどに塩をたっぷりすりこみ、ラップに包んで耐熱性の皿にのせて加熱。
※なすはきざんでから加熱します。

- きゅうり１本(１００g)
  レンジ強で**約40秒**

お手入れ

汚れをそのままにしておくと、
こびりついて火花が出たり、
調理の仕上がりが悪くなります。
長くお使いいただくために、
こまめにお手入れしましょう。

⚠ 警告

お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜く。
また、ぬれた手で抜き差ししない
(感電や、けがのおそれあり)

プラグを抜く

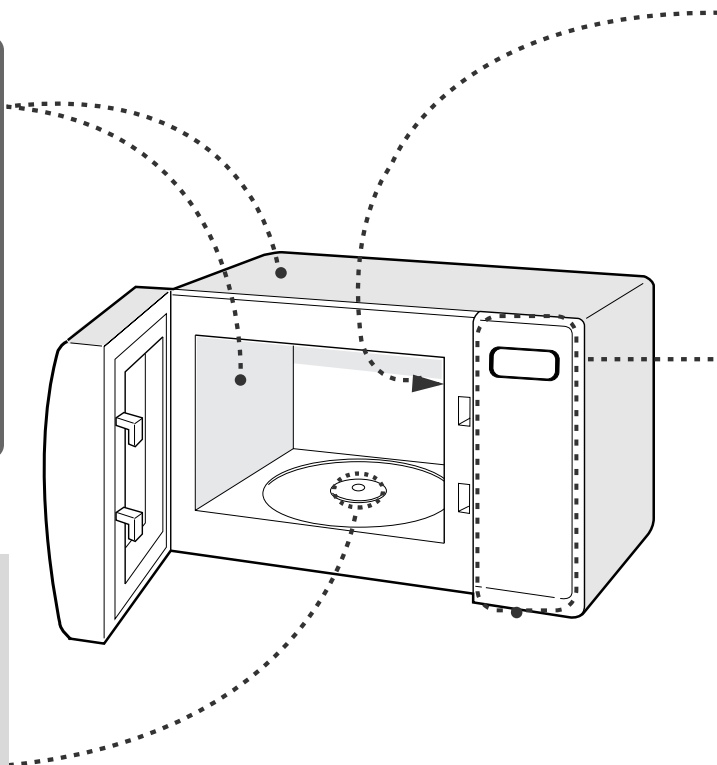
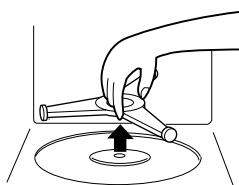
内側・外側の汚れは

固くしぼったふきんで水拭きをします

汚れが落ちにくいときは

うすめた食器用中性洗剤を使います。
その後必ず洗剤の成分を水で拭き取ってください。

庫内底面・回転ローラー

回転ローラーをはずし、食品カスや飛び汁は、穴やすきまに残したままにしない。
回転ローラーをはずして拭き取ります。
(発煙・発火・火花の原因)

必ず実施

市販の電子レンジ清掃剤をお使いになるときは、必ず説明書で指定された加熱時間をお守りください。(加熱しすぎると発煙や故障のおそれあり)

禁止

次のものは、本体を傷めるため使えません

- **シンナー**
- **ベンジン**
- **アルコール**
- **オーブンクリーナー**
- **クレンザー**
- **換気扇用洗剤**
- **金属タワシ**
  (材質を傷めるおそれ)

電波の出口カバー (庫内側面)

食品カスがついたまま使用すると、焦げたり燃えたりする場合があります。
※取りはずさないでください。

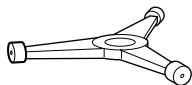
操作部

スプレー式の洗剤を直接かけない。
(液がすきまから浸透し、故障の原因)

付属品の汚れは

スポンジタワシなどで洗い、水気を十分に拭き取っておきます。

項目	仕様
定格電圧	100V
定格周波数	50Hzまたは60Hz専用
定格消費電力	1,050W
定格高周波出力	レンジ強550W/レンジ弱250W相当
外形寸法	幅460mm奥行356mm高さ290mm
加熱室有効寸法	幅300mm奥行320mm高さ190mm
ターンテーブル直径	295mm
質量	約11.5kg
コードの長さ	約1.4m

■外形寸法（単位mm）

※設置するときは、さらに壁面より10cm以上離す必要があります。(両側面も4.5cm空間を設ける必要があります)
- 待機中(表示が消えている状態)の消費電力量は、0Wです。
- 長時間運転しないときは、電源プラグをコンセントから抜いてください。

保証とアフターサービス

修理を依頼されるときは 出張修理

1 「故障かな?」 裏表紙 を調べてください。

2 それでも異常があるときは使用をやめて、必ず電源プラグを抜いてください。

3 お買いあげの販売店に次のことをお知らせください。

・品名：電子レンジ ・形名：(本書の表紙に記載の形名)
・お買いあげ日(年月日) ・故障の状態 (具体的に)
・ご住所(付近の目印も合わせてお知らせください)
・お名前 ・電話番号 ・ご訪問希望日

● この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

保証書(別添)

● 保証書は「お買いあげ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取ってください。
保証書は、内容をよくお読みの後、大切に保存してください。

● **保証期間…お買いあげの日から1年間です。**

ただし、マグネトロンのみ2年間です。

保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

※一般家庭用以外(たとえば、業務用、車両・船舶への搭載)に使用された場合の故障・損傷など有料です。

保証期間中

● 修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

補修用性能部品の保有期間

● 当社は電子レンジの補修用性能部品を製造打切後、8年保有しています。
● 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理料金のしくみ

修理料金は、技術料･部品代･出張料などで構成されています。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の料金です。

便利メモ

お客様へ…お買いあげ日・販売店名を記入されると便利です。

お買いあげ日	販売店名
年 月 日	電話( ) ー

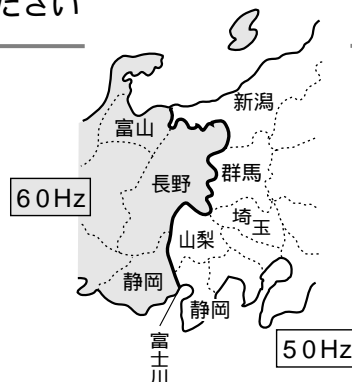
転居されるときはお買いあげの販売店にご相談ください

転居前と電源周波数が異なる場合には、下記部品の取りかえが必要です。販売店、または、もよりのお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

● **取り換えが必要な部品** ・高圧コンデンサー・高圧トランス
・電子部品の調整

● **取り換えにともなう費用** ・保証期間内は下記の通りです。

部品代	取りかえ工料(および出張料)
無料 (旧部品は引き換えとします)	費用については販売店にご相談ください。

・保証期間外の費用については販売店にご相談ください。

お客様ご相談窓口のご案内

修理・お取扱い・お手入れについての「ご相談」ならびに「ご依頼」は、お買いあげの販売店へご連絡ください。

転居や贈答品などで、保証書記載の販売店にご相談できない場合は、下記窓口にご相談ください。

- 製品の故障や部品のご購入に関するご相談は……**シャープ修理相談センター**へ
- 製品のお取扱い方法、その他ご不明な点は………**シャープお客様相談センター**へ

シャープ修理相談センター

● **修理相談センター**（沖縄・奄美地区を除く）

■受付時間　＊月曜～土曜：午前9時～午後6時　＊日曜・祝日：午前10時～午後5時（年末年始を除く）

0570-02-4649

当ダイヤルは、全国どこからでも一律料金でご利用いただけます。
呼出音の前に、NTTより通話料金の目安をお知らせいたします。
(注) 携帯電話・PHSからは、下記電話におかけください。

		〈東日本地区〉	〈西日本地区〉
●携帯電話／PHSでのご利用は……	(一般電話)	043-299-3863	06-6792-5511
●FAXを送信される場合は…………	(ＦＡＸ)	043-299-3865	06-6792-3221

●沖縄・奄美地区については、下表の「那覇サービスセンター」にご連絡ください。

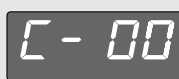
◎ **「持込修理」および「部品購入」のご相談** は、上記「**修理相談センター**」のほか、下記地区別窓口にても承っております。

■受付時間　＊月曜～土曜：午前9時～午後5時30分（祝日など弊社休日を除く）
〔ただし、沖縄･奄美地区〕は…＊月曜～金曜：午前9時～午後5時30分（祝日など弊社休日を除く）

担当地区	拠点名	電話番号	郵便番号	所在地
北海道地区	札　幌 サービスセンター	011-641-4685	〒063-0801	札幌市西区二十四軒1条7-3-17
東北地区	仙　台 サービスセンター	022-288-9142	〒984-0002	仙台市若林区卸町東3-1-27
関東地区	さいたま サービスセンター	048-666-7987	〒331-0812	さいたま市北区宮原町2-107-2
	宇都宮 サービスセンター	028-637-1179	〒320-0833	宇都宮市不動前4-2-41
	東　京 テクニカルセンター	03-5692-7765	〒114-0013	東京都北区東田端2-13-17
	多　摩 サービスセンター	042-586-6059	〒191-0003	日野市日野台5-5-4
	千　葉 サービスセンター	047-368-4766	〒270-2231	松戸市稔台295-1
	横　浜 テクニカルセンター	045-753-4647	〒235-0036	横浜市磯子区中原1-2-23
東海地区	静　岡 サービスセンター	0543-44-5781	〒424-0067	静岡市清水鳥坂1170-1
	名古屋 サービスセンター	052-332-2623	〒454-8721	名古屋市中川区山王3-5-5
北陸地区	金　沢 サービスセンター	076-249-2434	〒921-8801	石川郡野々市町御経塚4-103
近畿地区	京　都 サービスセンター	075-672-2378	〒601-8102	京都市南区上鳥羽菅田町48
	大　阪 テクニカルセンター	06-6794-5611	〒547-8510	大阪市平野区加美南3-7-19
	神　戸 サービスセンター	078-453-4651	〒658-0082	神戸市東灘区魚崎北町1-6-18
中国地区	広　島 サービスセンター	082-874-8149	〒731-0113	広島市安佐南区西原2-13-4
四国地区	高　松 サービスセンター	087-823-4901	〒760-0065	高松市朝日町6-2-8
九州地区	福　岡 サービスセンター	092-572-4652	〒816-0081	福岡市博多区井相田2-12-1
沖縄･奄美地区	那　覇 サービスセンター	098-861-0866	〒900-0002	那覇市曙2-10-1

シャープお客様相談センター

■受付時間　＊月曜～土曜：午前9時～午後6時　＊日曜・祝日：午前10時～午後5時（年末年始を除く）

東日本相談室	TEL **043-297-4649**	FAX 043-299-8280	〒261-8520 千葉県千葉市美浜区中瀬1-9-2
西日本相談室	TEL **06-6621-4649**	FAX 06-6792-5993	〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3-1-72

●所在地・電話番号などについては変更になることがありますので、その節はご容赦願います。（0312）

故障かな？

次のような場合は故障でないことがありますので、修理を依頼される前にもう一度お調べください。
なお、アフターサービスについては、26ページをご覧ください。

こんな場合	調べるところ(故障ではありません)
加熱終了後、周期的に「ピピ…」とお知らせ音が鳴る。	●食品の取り出し忘れをお知らせしています。 できあがりから1分ごとに5回までお知らせします。
加熱中、「カチカチ」と音がする。	●加熱をコントロールしているためです。
加熱中、ドアの下部に水滴が付いたり、落ちるときがある。	●食品から出た水分が水蒸気となり、ドアに付着したもので心配ありません。ふきんで拭き取ってください。
電子レンジ皿が右に回ったり、左に回ったりする。	●加熱スタート時のタイミングによって右または、左に回転するモーターを使用しているためです。故障ではありません。
庫内で火花が出る。	●金串、アルミホイル、金粉、銀粉の飾りのある容器や金属容器を使っていませんか？「使える容器・使えない容器」（10ページ） ●食品カスが付着していませんか？ (食品カスが付着している場合も火花が出たりすることがあります) 「お手入れ」(24～25ページ)
加熱中に電源が切れる。	●電気の容量がこえていませんか？(販売店にご相談ください)
生ものの解凍で加熱しすぎる。	●ラップに包んでいませんか？(13ページ)
飲み物が熱くなりすぎる。	●あたためキーを使っていませんか？ 1牛乳キーまたは2お酒キーで加熱してください。(14～15ページ)
電子レンジ皿(ガラス)が回転しない。	●電子レンジ皿(ガラス)、回転ローラーは正しくセットされていますか？ 食器や容器が庫内壁面にふれていませんか？
食品があたたまらない。	●食品が金属容器・アルミホイルなどでおおわれていませんか？

こんな表示が出たとき

エラー表示

ドアを閉めてから3分以上時間がたっていませんか?
ドアを再び開閉し3分以内にキーを押してください。

転居等をされませんでしたか？転居前と電源周波数が異なる場合には、一部の部品を取り換える必要がありますので、もよりのシャープお客様ご相談窓口にご連絡ください。

製品が故障しているおそれがあります。
電源プラグをコンセントから抜き、お買いあげの販売店または、もよりのシャープお客様ご相談窓口に表示の番号をご連絡ください。

長期ご使用の場合は商品の点検を！
こんな症状はありませんか？

- 電源コードやプラグが異常に熱くなる。
- スタート操作をしても動かないときがある。
- 自動的に切れないときがある。
- 焦げくさいにおいがしたり、運転中に異常な音や振動がする。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検をご依頼ください。なお、点検・修理に関する費用は販売店にご相談ください。

● 製品についてのお問い合わせは… シャープお客様相談センター
東日本相談室 TEL 043-297-4649 FAX 043-299-8280
西日本相談室 TEL 06-6621-4649 FAX 06-6792-5993
《受付時間》月曜～土曜：午前9時～午後6時　日曜・祝日：午前10時～午後5時 (年末年始を除く)

● 修理のご相談は… 27ページ記載の「お客様ご相談窓口のご案内」をご参照ください。

● シャープホームページ http://www.sharp.co.jp/

シャープ株式会社

本　　　　　　社 〒545-8522 大阪市阿倍野区長池町22番22号
電化システム事業本部 〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号

Printed in Thailand
TCADCA828WRRO 04AO (TH) ①